



★ **M. Franck LEROY**
Meilleur Ouvrier de France

Dates de la formation

Lundi 24, mardi 25 et
mercredi 26 avril 2023
Lundi 20, mardi 21 et
mercredi 22 novembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Diversifier les propositions de
garnitures ;
accompagnements des plats
en légumes, pâtes, céréales...
Découvrir des produits, des
techniques et des mariages
de saveurs au goût du jour.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant
démonstration et
participation active des
participants.
Nombreuses recettes
réalisées avec l'intervenant
suivies de phases de
présentation (mise en valeur,
dressage) et de dégustation
(analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucuns Pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible
aux personnes en situation de
handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Garnitures : diversifier son offre

► Programme détaillé

► Connaissance du marché

- Rappel des critères de qualité et de sélection des produits
- Analyse des produits disponibles sur le marché
- Découverte des méthodes de conservation
- Maîtrise des critères d'achat
- Les légumes oubliés
- Les autres accompagnements

► Les techniques professionnelles

- Les préparations et les transformations
- Les modes de cuisson

► Les associations possibles

- Les présentations sur assiette ou/et sur plat
- Les volumes et les couleurs

► Le choix des garnitures par rapport au plat principal

- Les accords classiques
- Les accompagnements originaux
- Les tendances de consommation
- Les mariages de saveurs
- La créativité dans les propositions

► Réalisation et conception d'accompagnements variés et nombreux autour d'une recette

- Poissons, crustacés
- Viandes, abats, gibiers

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions
suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE